

Koláč s hrozny a bezé

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- **korpus**
- máslo 140 g
- moučkový cukr 100 g
- žloutek 4 ks
- mléko 150 g
- polohrubá mouka 280 g
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- hroznové víno 250 g
- hrubá mouka na vysypání 1 ks
- tuk na vymyzání formy 1 ks
- **bezé**
- bílek 4 ks
- krupicový cukr 50 g
- moučkový cukr 50 g
- strouhaný kokos 100 g
- moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny. Postupně zašleháme žloutky a vlažné mléko. Nakonec vmícháme prosátou mouku s práškem do pečiva.

Těsto vlijeme do vymyzané a vysypané formy a poklademe ho kuličkami vína. Koláč necháme zapéct asi 20 minut na 160.

Z bílků a krupicového cukru připravíme sníh. Postupně po lžících do něj zašleháme moučkový cukr a zlehka vmícháme strouhaný kokos.

Sníh z bílků pak rozetřeme na předpečený koláč, poprášíme moučkovým cukrem.

Koláč dopečeme asi 20 minut dozlatova na 150.